ARIOSTO 22

Forno Elettrico

Electric Oven

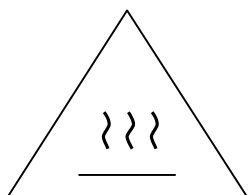
Manuale d'uso
User manual

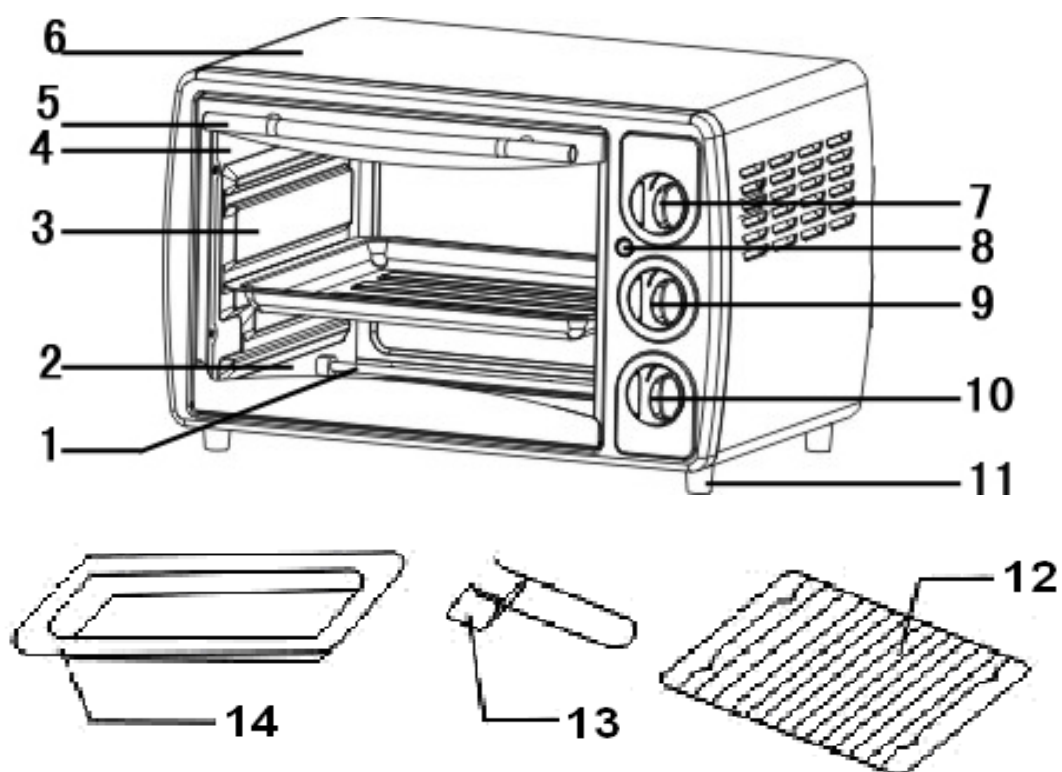
Vi ringraziamo per aver acquistato questo forno elettrico, e raccomandiamo di leggere attentamente tutte le istruzioni prima di iniziare ad utilizzarlo.

ATTENZIONE

- Estrarre il forno dall’imballo e assicurarsi che sia integro. Se sussistono dubbi sulle sue condizioni, rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato. Tenere i sacchetti di cellophane, le graffette e gli altri componenti dell'imballo lontano dalla portata dei bambini.
- Prima di collegare la spina del cavo di alimentazione alla presa di corrente assicurarsi che il voltaggio del proprio impianto domestico corrisponda a quello indicato sull’apparecchio.
- L’apparecchio deve essere collegato ad un impianto elettrico a norma. L’impianto elettrico deve possedere una capacità nominale pari o superiore a quella dell’apparecchio, e deve essere dotato di messa a terra.
- Utilizzare il forno unicamente per gli scopi descritti nel presente manuale. Qualsiasi altro impiego potrebbe causare danni alla persona o all’apparecchio.
- Il produttore e il distributore non possono essere ritenuti responsabili di eventuali danni provocati da un utilizzo dell’apparecchio difforme da quanto indicato in questo manuale.
- Non esporre l’apparecchio alla pioggia, al sole o all’azione di altri agenti atmosferici.
- Posizionare sempre l’apparecchio su una superficie piana e stabile.
- Quando l’apparecchio non è in funzione, spegnerlo e scollegarlo dalla presa di corrente. Tenere le parti dell’apparecchio potenzialmente pericolose lontano dalla portata dei bambini.
- Per la sostituzione di un cavo di alimentazione danneggiato, rivolgersi ad un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
- Questo apparecchio non è stato progettato per l’utilizzo da parte di bambini o persone con limitate capacità fisiche, sensoriali e cognitive e/o con scarsa esperienza, a meno che non si trovino sotto la diretta e costante sorveglianza di una persona qualificata o abbiano ricevuto da quest’ultima le necessarie istruzioni riguardanti il corretto utilizzo.
- Assicurarsi che i bambini non utilizzino l’apparecchio per gioco.

- Non collegare la spina del cavo di alimentazione a prolunghe o prese multiple.
- Non piegare o danneggiare in alcun modo il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare timer di accensione o altri dispositivi che controllano autonomamente l'alimentazione dell'apparecchio. Diversamente, potrebbero svilupparsi incendi se questo si trova in una posizione impropria o se un oggetto ostruisce alcune delle sue parti.

AVVERTENZA IMPORTANTE:

Attenzione: durante l'utilizzo del forno, il mobile può raggiungere temperature molto elevate.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Elementi riscaldanti
2. Sportello in vetro
3. Guide per la leccarda
4. Vano del forno
5. Maniglia dello sportello
6. Mobile
7. Manopola di regolazione della temperatura
8. Indicatore luminoso
9. Manopola di selezione della modalità di funzionamento
10. Manopola di programmazione del timer
11. Piedini d'appoggio
12. Griglia
13. Pinza per la leccarda e per la griglia
14. Leccarda

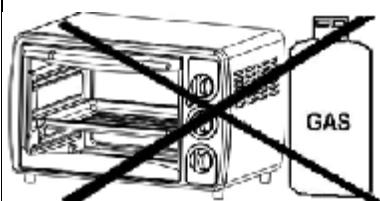
CARATTERISTICHE TECNICHE

Sigla	ARIOSTO 22
Alimentazione	220-240 V, 50 Hz
Consumo	1.380 W

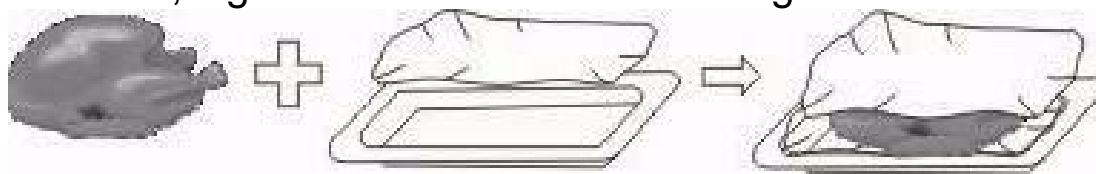
PRECAUZIONI

Per evitare gravi ustioni, servirsi sempre dell'apposita pinza per posizionare o estrarre la leccarda.

Quando il forno è caldo, non versare acqua o altri liquidi sullo sportello in vetro; in caso contrario, questo potrebbe rompersi.

Per scollegare l'apparecchio dall'alimentazione, afferrare sempre la spina del cavo e mai il cavo stesso, per evitare che si danneggi internamente.

Non posizionare il forno elettrico nelle vicinanze di un fornello a gas o di altre fonti di calore. Non rivolgere ventilatori o getti d'aria di alcun tipo verso l'apparecchio quando questo è in funzione. In caso contrario, il sistema di controllo automatico della temperatura potrebbe non funzionare correttamente.

Non bagnare il cavo di alimentazione con acqua o altri liquidi, e non toccarlo con le mani bagnate. Dopo l'utilizzo dell'apparecchio, o se questo è lasciato incustodito, scollegare sempre la spina del cavo di alimentazione dalla presa di corrente per evitare il rischio di incendio in caso di malfunzionamento.

Quando si cuociono pollo arrosto o altri cibi particolarmente grassi, è consigliabile posizionare un foglio di alluminio sulla leccarda e un secondo foglio sopra la pietanza per contenere gli schizzi. In questo modo, il grasso verrà trattenuto dai fogli.

In base alla pietanza che si desidera cucinare, potrebbe essere opportuno utilizzare teglie apposite, adatte al contatto diretto con il cibo.

SUGGERIMENTI DI UTILIZZO

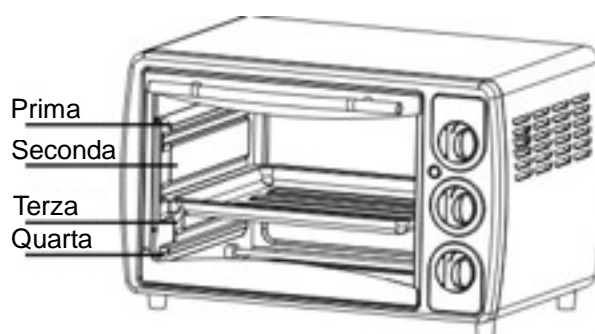
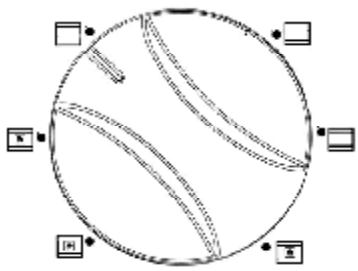
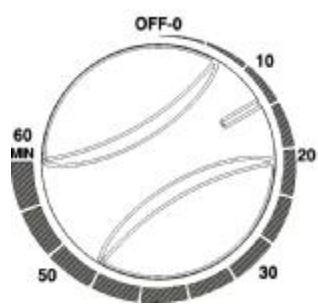
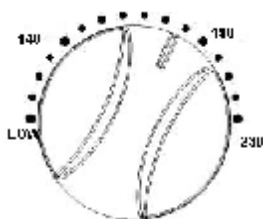
Avvertenza: le parti dell'apparecchio e gli accessori forniti in dotazione potrebbero essere diversi da quelli raffigurati nel presente manuale. Fare sempre riferimento al proprio modello.

Note:

- Prestare attenzione quando si rimuovono grasso o altri liquidi molto caldi.

UTILIZZARE SEMPRE APPOSITI CONTENITORI ADATTI AL CONTATTO ALIMENTARE , NON POSIZIONARE GLI ALIMENTI DIRETTAMENTE SU LECCARDA O GRIGLIA MA UTILIZZARE COME RIPIANI.

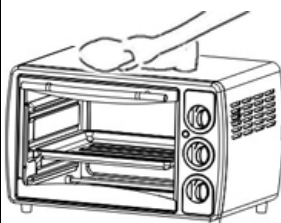
Posizionamento della leccarda nel vano del forno

In base a ciò che si desidera cuocere, inserire la leccarda nelle apposite guide all'altezza desiderata fra le quattro disponibili (fig. a lato). Per esempio, se si desidera ottenere una leggera crosta sulla superficie dei maccheroni al *gratin*, è consigliabile utilizzare la seconda posizione. Per cuocere il pollo, utilizzare la terza o la quarta posizione.

Modalità di utilizzo del forno elettrico

Manopola di regolazione della temperatura

Ruotare la manopola di regolazione della temperatura in senso orario fino al raggiungimento del valore desiderato (da 100 °C a 230 °C). La temperatura ottimale varia in base agli alimenti da cucinare.

Manopola	Simbolo	Funzione
Manopola di selezione della modalità di funzionamento Selezionare la modalità di funzionamento ottimale in base agli alimenti da cucinare.		Riscaldamento delle zone superiore e inferiore del vano + Funzione di ventilazione
		Riscaldamento della sola zona superiore del vano + Funzione di ventilazione
		Riscaldamento della sola zona inferiore del vano + Funzione di ventilazione
		Riscaldamento delle zone superiore e inferiore del vano
		Riscaldamento della sola zona superiore del vano
		Riscaldamento della sola zona inferiore del vano
Manopola del timer L’indicatore luminoso posto sulla parte frontale del forno evidenzia l’accensione degli elementi riscaldanti.	1. Grazie al timer è possibile impostare lo spegnimento automatico del forno dopo un tempo prestabilito, che varia in base agli alimenti da cuocere.	
	2. Ruotare la manopola del timer in senso orario fino al valore desiderato. I numeri corrispondono ai minuti di cottura al termine dei quali il forno si spegnerà automaticamente. Un segnale acustico indicherà il termine del ciclo di cottura. • Se si desidera impostare un tempo inferiore ai 5 minuti, portare la manopola del timer a un tempo superiore ai 6 minuti, quindi portarla in corrispondenza del valore desiderato.	
	3. Se si desidera spegnere manualmente il forno in qualsiasi momento durante la cottura, ruotare la manopola del timer in senso antiorario fino alla posizione “OFF”. • Se all’interno del forno si sono depositate delle incrostazioni, la cottura potrebbe richiedere più tempo del previsto.	

PULIZIA DELL’APPARECCHIO

	Prima della pulizia, scollegare il forno dalla presa di corrente.
	Pulire il mobile e l’intero del vano del forno con un panno umido. Non utilizzare spugnette abrasive o altri utensili che potrebbero graffiare il rivestimento del mobile, del vano o della teglia.
	Non utilizzare benzina, polveri abrasive, solventi o altri prodotti tossici.

PARAMETRI DI COTTURA DELLE PRINCIPALI PIETANZE

ALIMENTO	TEMPERATURA (°C)	POSIZIONE SULLE GUIDE	DURATA (minuti)
Pane	180	3	9-13
Torte	180	2	25-35
Pesce	230	2	10-15
Pollo/anatra	220-230	2	30-45
Frittelle	160	1	7-10
Carne di manzo	230	2	8-15
Uova/Arachidi	125-150	2	6-10
Hot dog	200	2	6-10
Hamburger	230	2	10-14

ISTRUZIONI PER L’USO

Prima di iniziare ad utilizzare normalmente il forno lo si deve riscaldare a vuoto, senza introdurre alimenti.

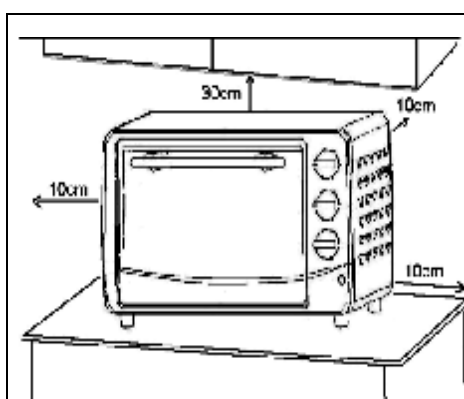
(1) Inserire la leccarda e la griglia.
(2) Ruotare la manopola di selezione della modalità di funzionamento su "Riscaldamento delle zone superiore e inferiore del vano", quindi ruotare la manopola di regolazione della temperatura su 230 °C.
(3) Trascorsi 10 minuti, spegnere il forno.

Nota:
Al primo utilizzo del forno potrebbero avvertirsi odore di bruciato e/o fumo. Ciò è normale, e non indica un malfunzionamento.

Regolazione della temperatura:
Assicurarsi sempre di selezionare una temperatura ottimale in base agli alimenti da cucinare.

Selezione della modalità di funzionamento:
Assicurarsi sempre di impostare una funzione adatta a ciò che si sta cucinando (riscaldamento della sola zona superiore del vano, oppure della sola zona inferiore, oppure di entrambe). L’indicatore luminoso posto sul frontale del forno permette di verificare l’accensione degli elementi riscaldanti.

Solo superiori: Solo inferiori: Superiori e inferiori: .

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Assicurarsi che il forno non sia a contatto con pareti, tende o altri oggetti o superfici infiammabili.
Quando il forno è acceso, non posizionare alcun oggetto sotto di esso, per evitare che possa bruciarsi.

Quando il forno è in funzione, non appoggiare alcun oggetto sulla parte superiore del mobile, per evitare che si danneggi o deformi a causa del calore.

	Non tentare di riscaldare bottiglie o scatolette contenenti cibo o liquidi; in caso contrario, l’involucro potrebbe rompersi e causare gravi scottature.
	Prestare particolare attenzione a non scottarsi durante o immediatamente dopo l’utilizzo del forno. Le parti in metallo e lo sportello in vetro raggiungono temperature molto elevate. Prestare attenzione a non toccarle mai direttamente; per aprire o chiudere lo sportello servirsi sempre dell’apposita maniglia.
	L’alimentazione dell’apparecchio deve provenire da una presa di rete elettrica correttamente cablata. Assicurarsi che la spina del cavo di alimentazione sia inserita a fondo nella presa di corrente per evitare che si surriscaldi. Non collegare più apparecchi simultaneamente a una presa multipla.

MANUTENZIONE

1. Non sono necessarie operazioni di pulizia o manutenzione oltre a quelle descritte nel presente manuale.
2. Per qualunque riparazione rivolgersi a un Centro di Assistenza Tecnica autorizzato.
3. Questo apparecchio è stato progettato per SOLO USO INTERNO e in ambito domestico: evitare qualsiasi impiego commerciale o industriale.

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2004/108/CE, relativa al rispetto dei requisiti essenziali di compatibilità elettromagnetica (E.M.C.).
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva 2006/95/CE, che riguarda le prescrizioni relative alla sicurezza degli apparecchi elettronici e loro accessori collegati alla rete, per uso domestico o analogo uso generale (L.V.D.).
- A causa della continua evoluzione dei prodotti, le caratteristiche ed il disegno di questo modello possono variare senza preavviso.
- L'Azienda declina ogni responsabilità per l'utilizzo improprio del prodotto.

INFORMAZIONI IMPORTANTI PER L'UTENTE AI SENSI DELLA DIRETTIVA "RAEE" 2002/96/CE E SUCCESSIVA MODIFICA 2003/108/CE SULLO SMALTIMENTO DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE ED ELETTRONICHE.

Ai sensi della Direttiva "RAEE" 2002/96/CE e successiva modifica 2003/108/CE, questa apparecchiatura viene contrassegnata con il simbolo del contenitore di rifiuti barrato. Per un futuro smaltimento di questo prodotto, si prega di tenere presente quanto segue:

- *E' vietato smaltire questa apparecchiatura come un comune rifiuto urbano: è necessario rivolgersi ad uno dei Centri di Raccolta RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche) Autorizzato e predisposto dalla Pubblica Amministrazione. E' possibile consegnare ad un negoziante questa apparecchiatura per il suo smaltimento all'atto dell'acquisto di una nuova apparecchiatura dello stesso tipo.*
- *La normativa sopra citata, alla quale rimandiamo per ulteriori dettagli o approfondimenti, prevede sanzioni in caso di smaltimento abusivo dei RAEE (Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche).*

GARANZIA CONVENZIONALE

La Società MELCHIONI S.p.A., distributrice sul territorio italiano del marchio MELCHIONI FAMILY, vi ringrazia per la scelta e vi garantisce che i propri apparecchi sono frutto delle ultime tecnologie e ricerche.
L' apparecchio è coperto dalla garanzia **convenzionale** per il periodo di **DUE ANNI** dalla data di acquisto da parte del primo utente. La presente garanzia lascia impregiudicata la validità della normativa in vigore riguardante i beni di consumo (art 1519 bis - nonies del Codice Civile).
I componenti o le parti che risulteranno difettosi per accertate cause di fabbricazione saranno riparati o sostituiti gratuitamente presso la nostra rete d'assistenza autorizzata, **durante il periodo di garanzia** di cui sopra.
La MELCHIONI SPA si riserva il diritto di effettuare la sostituzione integrale dell'apparecchio, qualora la riparabilità risultasse impossibile o troppo onerosa, con un altro apparecchio uguale (o simile) nel corso del periodo di garanzia. In questo caso la decorrenza della garanzia rimane quella del primo acquisto: la prestazione eseguita in garanzia non prolunga il periodo della garanzia stessa.
Questo apparecchio non verrà mai considerato difettoso per materiali o fabbricazione qualora dovesse essere adattato, cambiato o regolato, per conformarsi a norme di sicurezza e/o tecniche nazionali o locali, in vigore in un Paese diverso da quello per il quale è stato originariamente progettato e fabbricato.

Questo apparecchio è stato progettato e costruito per un impiego esclusivamente domestico: qualunque altro utilizzo fa decadere la garanzia.

La garanzia non copre:

- le parti soggette ad usura o logorio, né quelle parti che necessitano di una sostituzione e/o manutenzione periodica;
- l'uso professionale del prodotto;
- i mal funzionamenti o qualsiasi difetto dovuti ad errata installazione, configurazione, aggiornamento di software / BIOS / firmware non eseguita da personale autorizzato MELCHIONI SPA;
- riparazioni o interventi eseguiti da persone non autorizzate da

MELCHIONI SPA;

- manipolazioni di componenti dell'assemblaggio o, ove applicabile, del software;
- difetti provocati da caduta o trasporto, fulmine, sbalzi di tensione, infiltrazioni di liquidi, apertura dell'apparecchio, intemperie, fuoco, disordini pubblici, aerazione inadeguata o errata alimentazione;
- eventuali accessori, ad esempio: scatole, borse, batterie, ecc. usate con questo prodotto;
- interventi a domicilio per controlli di comodo o presunti difetti.

Il riconoscimento della garanzia da parte di MELCHIONI SPA, o dei suoi centri di assistenza autorizzati, è subordinata alla presentazione di un documento fiscale che comprovi l'effettiva data d'acquisto. Lo stesso non deve presentare manomissioni o cancellature: in presenza di questi MELCHIONI SPA si riserva il diritto di rifiutare l'intervento in garanzia.
La garanzia non sarà riconosciuta qualora la matricola o il modello dell'apparecchio risultassero inesistenti, abrasi o modificati.
La presente garanzia non comprende alcun diritto di risarcimento per danni diretti o indiretti, di qualsiasi natura, verso persone o cose, causati da un'eventuale inefficienza dell'apparecchio.
Eventuali estensioni, promesse o prestazioni assicurate dal rivenditore saranno a carico di quest'ultimo.

Sig. ....

Via .... n° ....

CAP ...... Città .... Prov. ....

Modello ... ***ARIOSTO 22*** Matricola ....

Rivenditore .... Data acquisto ....

IL PRESENTE CERTIFICATO DEBITAMENTE COMPILATO IN OGNI SUA PARTE, DEVE SEMPRE ACCOMPAGNARE L'APPARECCHIO IN CASO DI RIPARAZIONE ED E' VALIDO SOLO SE ACCOMPAGNATO DA UN DOCUMENTO FISCALE (scontrino o fattura).

Per eventuali informazioni sui Centri di Assistenza autorizzati sul territorio italiano potete contattare il numero telefonico: 02-57941, oppure consultate il nostro sito: www.melchioni.it

Timbro e firma del rivenditore per convalida certificato di garanzia

Many thanks for purchasing this electric oven.
We would particularly advise that you carefully read the operating instructions before attempting to operate the unit.

WARNING:

-Remove the packing and make sure that the appliance is intact. In case of doubt do not use the appliance and contact our after-sales service. Do not leave packaging materials like bags and staples within reach of children.

-Before switching on appliance check if the electrical voltage and frequency of the circuit correspond to those indicated on the appliance.

-The appliance has to be connected to a circuit according to the rules in force concerning the civil plant. The plant has to be related to the nominal power of the appliance and has to be provided with an earth –wire.

-Use the appliance only for the mentioned purpose. Do not use it for any other application as it could get dangerous.

-The manufacture/importer is not responsible for any eventual damages caused by improper or faulty use.

-Never expose the appliance to atmospheric conditions (rain, sun, etc.)

-The appliance must be always placed on a flat and stable surface.

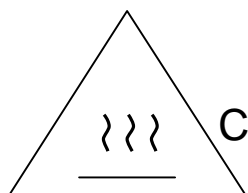
-When the appliance is not in use switch it off and unplug it. Make harmless the parts of the appliance which could be handled hazardously by children for playing.

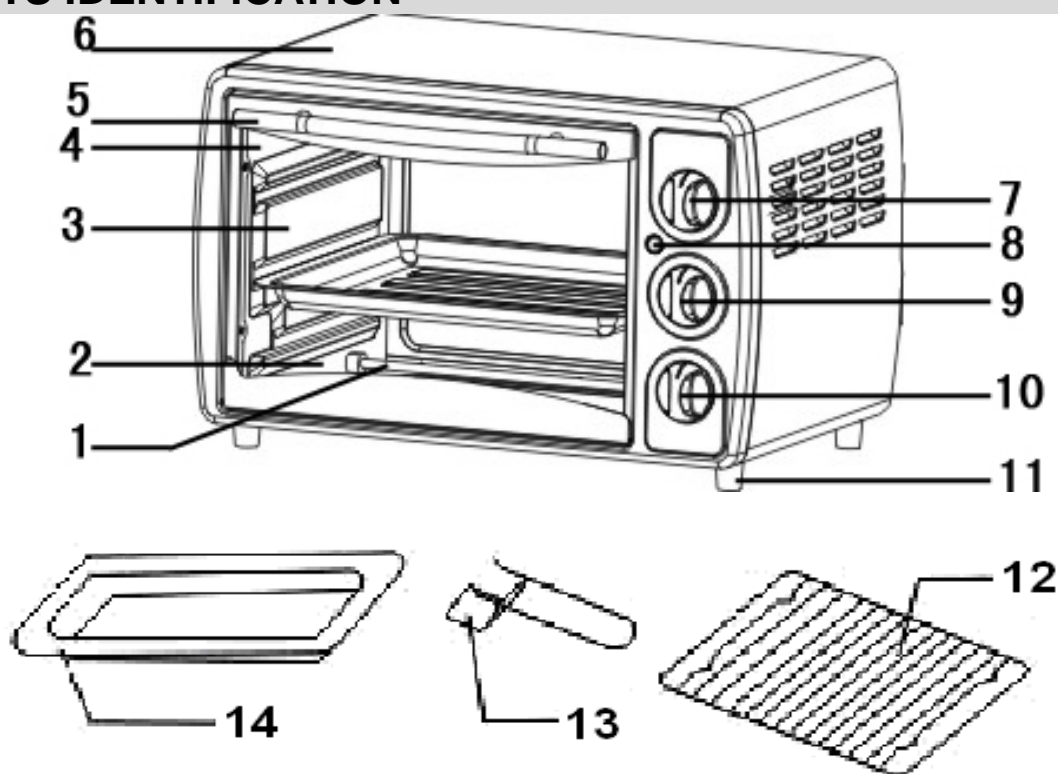
-In case the power cord is damaged, send it to the nearest after sale service recommended by the manufacturer for the replacement.

-This appliance is not intended use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

-Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

-Do not connect the appliance to extension cords or multiple outlets.
-Do not damage and do not kink the power cord.
-Do not use this heater with a programmer, timer or any other device that switches the heater on automatically, since a fire risk exists if the heater is covered or positioned incorrectly.

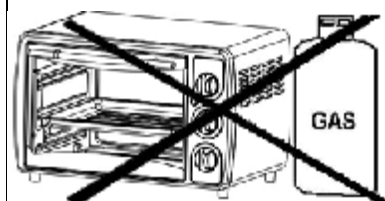
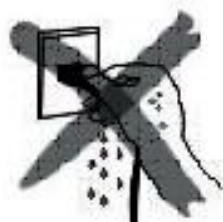
SPECIAL WARNING:

Caution: The temperature of the accessible surface may be high when the appliance is operating.

PARTS IDENTIFICATION

1.Heating element	2.Glass door	3.Rack support
4.Inner case	5.Door Handle	6.Housing
7.Thermo knob	8.Indicator light	9.Switch knob
10.Timer knob	11.Stand	12 Wire rack
13.Tray handle	14. .Baking tray	

SPECIFICATION

Model NO.	ARIOSTO 22
Power supply	220-240Vac 50Hz
Power consume	1380W

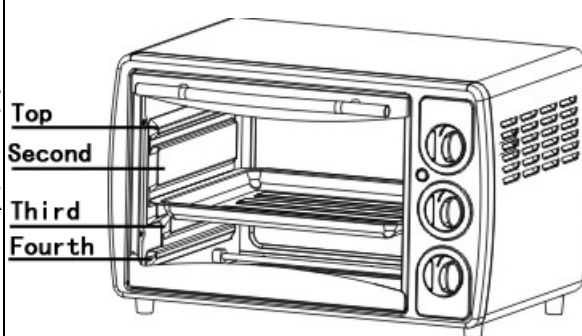
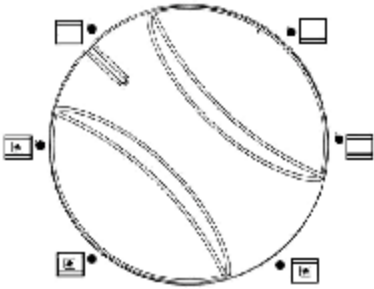
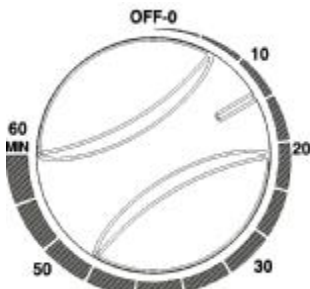
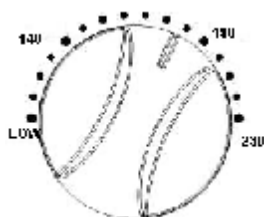
CAUTIONS

	Always use the food fork when inserting or removing the tray .Touching these will cause severe burns.
	When hot, do not apply water to the glass window, it may cause the glass to break.
	When unplugging the cord, always take hold of the plug itself. Never pull on the cord. Doing so could break the wires inside the cord.
	Do not position the unit close to a gas burner or other source of high temperature or do not direct an electric fan, etc, at the unit during USE. Doing so could prevent correct temperature control.
	Do not wet the power cord nor handle the unit with wet hands. Always unplug the cord after use, or whenever the unit is to be left unattended. A malfunction while the plug is inserted into the outlet could cause a fire.

When cooking oil-splashing dishes such as roast chicken, it is recommended to put 2 sheets of aluminum foils on a tray in order to diminish oil splashing. Put one on a tray. Then oil will drip to a gap between foils.
For cooking, we recommend using special containers suitable for food contact.

USE INDICATION

Special indication: the parts and accessory varies from different models. Please refer the image to the real item you buy.
The trays are not perfectly square.

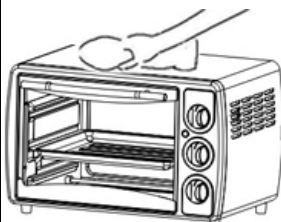
Note:
Be careful when removing pudding and other hot liquids.
Rack Support

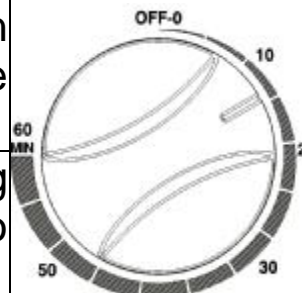
You can adjust the tray at 4 different positions according to the dishes you want to cook. For instance, when making macaroni gratin and you want to have the top part cooked the most, use the second or the second rack support. For roasting a chicken, use the fourth or the bottom rack support.	

Functional Control

Temperature Control	Set the "Temperature Control" by turning clockwise to select the suitable temperature according to the dishes you are going to cook. (Temperature Control ranging from 100°C to 230°C)

Function Control Select the suitable heating element according to the dishes you are going to cook.	Upper & Lower Heating + Convection Function
	Upper Heating + Convection Function
	Lower Heating + Convection Function
	Upper & Lower Heating
	Upper Heating
	Lower Heating

Timer	1. Set the arrow on the “Timer” to the number which indicates the cooking time (minutes) according to the dishes you are going to cook.
	2. Set the **“**Timer” by turning it clockwise**.** The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring.
	• When setting the Timer to less than 5 min, turn it to more than 6 min. and then back to the selected time.
*You can observe whether the heating elements are working or not by observing the front Indicator light.	3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the “Timer” anti-clockwise to the "OFF" position.

METHOD OF CLEANING

	Take off the plug and cool down before cleaning.
	When cleaning, wash the interior and exterior surface, tray, grid, and food fork with soft cotton (or sponge) with neutral cleaner. Then wash with clean water. Do not use hard brush or any others to wash, so as not to scrape the interior surface of the oven, and to protect the tray, the net and the food fork.
	Do not use the toxic and abrasive cleaners such as gasoline, polishing powder, solvent.

BAKING REFERENCE OF COMMON FOOD

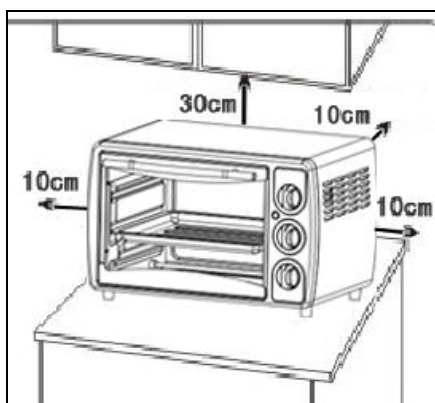
TYP OF FOOD	TEMPERTURE	SITE(SHELF)	TIME
Bread	180	3	9-13
Cake	180	2	25-35
Fish	230	2	10-15
Chicken/Duck	220-230	2	30-45
Pancake	160	1	7-10
Beef	230	2	8-15
Egg/Peanut	125-150	2	6-10
Hot Dog	200	2	6-10
Hamburger	230	2	10-14

OPERATING INSTRUCTIONS

Before using the unit for the first time:
Heat the empty oven.
(1) Insert the tray and baking net.
(2)Set the heater operating switch to "UPPER & LOWER", set the temperature control dial to "230 " and heat the empty oven for about 10 minutes.

Note:
There may be some smoke and a burning smell at first use, but this is not a malfunction.
Temperature control dial:
Set the Temperature Control Dial for the dishes which you are going to cook.
Heat Operating Switch:
Select “upper” “Lower" or "Upper and Lower" according to the dishes you are going to cook. You can observe whether the heaters are working or not by observing the front Indicator light.
UPPER( ), LOWER( ), UPPER & LOWER( )

1. Set the arrow on the timer knob to the number which indicates the cooking time(minutes) according to the dishes you are going to cook.	
2. Set the Timer by turning it clockwise**.** The oven will turn off automatically at the end of the selected time and a bell will ring	
• When setting the Timer to less than 5 min., turn it to more than 6 min. and then back to the selected time.	
3. The oven can be turned off manually during cooking by turning the Timer counter-clockwise to the "0FF" position.	

Note:
If the inside of the oven is dirty, cooking may take slightly longer than usual.

CAUTIONS

If the oven is positioned to close to a wall, the wall will be burned or stained. Be sure the curtain, etc., are not in contact with the body.

Do not put anything between the bottom of the body and the surface on which it is set, an object so placed could be burned.

	Do not put anything on the oven while using it, the heat could cause deformation, cracking, etc.
	Any bottled or tinned food can not be heated directly as the bottle or tin would be broken out and scald the person.
	Be careful! Not to bum yourself during use or immediately after use. The metal parts and glass window of the door become extremely hot during use. Be careful not to touch them when opening and closing the door.
	AC power must be taken from a properly wired outlet. Insert the plug completely into the socket. if it is not, it could become abnormally hot. Do not use an electric light outlet. Never connect multiple plugs to the same outlet